PONAVLJANJE –MASTI I ULJA, UGLJIKOHIDRATI, BJELANČEVINE

1.Sojstva masti i ulja

2.Što su masti po kemijskom sastavu

3.Nabroji višemasne kiseline, koje su zasićene, koje nezasićene

4.Kako možemo iz ulja dobiti polutekuće masti

5.Što je emulzija i emulgator( emulgator u čokoladi, mlijeku se naziva\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_)

6.Masti se isključivo otapaju u \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ otapalima, a to su :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7.Jednostavni šećeri nazivaju se \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, a tu ubrajamo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ i \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8.Svojstva glukoze: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Svojstva fruktoze:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9.Glukoza se dokazuje \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ reakcijom . U prisutnosti glukoze nastaje \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ talog.

10.Saharoza je disaharid \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ i \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Mliječni šećer je \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

11.Polisaharidi se nazivaju i \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, jer su građeni od osnovnih građevnih jedinica \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

12. Objasni razliku u strukturi između škroba i celuloze!

13.Škrob se dokazuje \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Škrob se \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ otapa u vrućoj vodi.

14.Razgradnja škroba: Škrob------.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_--------glukoza

15.Bjelančevine su građene od \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ,koje se povezuju preko \_\_\_\_\_\_\_\_\_ veze.

16. Bjelančevine se dokazuju \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ reakcijom.

17.Aminokiseline sadrže \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ i \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ skupinu.

18. Spajanjem aminokisleina nastaje \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

19.Pri povišenoj temperaturi bjelančevine \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. To mogu još uzrokovati i \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

20.Što su enzimi i kako djeluju?